Autor: **Andrei Coman** 2024-01-09 12:45

Ce conține carnea pe care o cumpărăm din supermarketuri. Experimentul care te înfioară! Tu știi ce mănânci?

(sursa foto: opiniatimisoarei.ro)

Mulți români, mai ales cei din mediul urban, nu au la dispoziție o curte în care să-și crească singuri animale, pentru a se baza pe faptul că vor pune pe masă carne cât mai sănătoasă. Drept urmare, una dintre variantele la care apelează când vor să achiziționeze carne proaspătă o reprezintă supermarketurile.

De cele mai multe ori, românii aleg să cumpere carne de la supermarket, iar destul de mulți se bazează pe faptul că, dat fiind fluxul mai mare de cumpărători, ca într-un magazin mai mic, „de cartier”, și produsele din carne sunt mai proaspete.

Un experiment realizat de Gabriel Păun, cunoscut militant pentru drepturile animalelor, le dă serios de gândit multora. Când vine vorba de ce ajung unii dintre noi să pună pe masă, pentru simplul fapt că aleg să mănânce și altceva decât fructe și legume.

Citiți și: UE mai face un pas spre interzicerea cărnii. Zice că animalele sunt ”pline” de bacterii rezistente la antibiotice

Păun, care este directorul Animals International, susține că a cumpărat mai multe produse – șapte mai exact – din carne proaspătă dintr-un supermarket din România. Și că, în urma testelor realizate într-un laborator din Austria, a descoperit o situație de-a dreptul îngrijorătoare. Conform rezultatelor la care face referire Păun, 6 din 7 probe conțin bacterii rezistente la antibiotice și în unele cazuri, și mai grav, bacterii multirezistente la antibiotice.

A cumpărat 7 produse diferite din carne proaspătă și le-a dus la testat

„Am cumpărat 7 produse diferite din carne proaspătă de la un supermarket din Romania pe care le-am dus pentru analize la un laborator. În România am fost recunoscut și în consecință dat afară căci autoritățile nu protejează consumatorii ci producătorii.

Așa că, respectând protocolul de prelevare probe și transport, am bătut drumul până la AGES, laboratorul federal din Austria. Integritatea probelor a fost verificată și acestea analizate pentru bacterii rezistente la antibiotice.

Adică acele bacterii pe care le mănânci odată cu mâncarea și pentru care nu mai există leac. Nu mai există leac pentru că doctorii și veterinarii idioți au administrat oamenilor și animalelor antibiotice atunci când nu era cazul. Bacteriile și-au făcut rezistență, iar omul nu a mai inventat niciun antibiotic de niște zeci de ani. Cel mult au schimbat ambalajele și actualizat numele comercial al antibioticului, dar nu și substanța activă”, susține Gabriel Păun, într-un mesaj postat luni seară, 8 ianuarie, pe pagina sa de Facebook.

Păun continuă prin a menționa că a dus la analizat șapte probe, pentru a fi testate bacteriile rezistente la antibiotice. Iar rezultatele, spune acesta, sunt „șocante pentru sănătatea publică”. Confom celor anunțate de Gabriel Păun, 6 din 7 probe conțin bacterii rezistente la antibiotice și în unele cazuri – și mai grav – bacterii multizesistente la antibiotice .

Din câte rezultă din postarea acestuia – distribuită, până la momentul redactării acestei știri – de peste 350 de persoane – printre produsele analizate s-au numărat piept de pui dezosat, hamburger de vită ambalat, dar și cârnați de porc.

Păun: „Rezultatele? Șocante pentru sănătatea publică”

„7 probe am dus la analizat. Toate produse în România. Nici nu m-am mai obosit să analizez cantitativ reziduurile de antibiotice pentru că se știe deja că se dau cu ”polonicul” și le-am găsit în analizele calitative. Așa că am testat direct bacteriile rezistente la antibiotice.

De ce 7 probe? Îmi place cifra 7. Nu e nici mult, nici puțin. Aș fi dus mai multe dar analizele sunt ale naibii de scumpe.

Rezultatele? Șocante pentru sănătatea publică, dar nu surprinzătoare pentru condițiile inumane în care trăiesc animalele de fermă (densitate, igienă etc). De obicei vomit și plâng atunci când intru într-o fermă.

Așadar, rezultatele: 6 din 7 probe conțin bacterii rezistente la antibiotice și în unele cazuri și mai grav, bacterii multizesistente la antibiotice (E-coli și stafilococul auriu), după cum urmează:

1. Hamburger de vită ambalat.
Conține Staphylococcus aureus (MRSA)

2. Piept de pui dezosat
Conține ESBL-/AmpCbildende E. coli și Methicillin-resistenter Staphylococcus aureus (MRSA)

3. Carne amestecată / tocată de porc și vită
Conține Methicillin-resistenter Staphylococcus aureus (MRSA)

4. Pulpe de pui
Conține ESBL-/AmpCbildende E. coli

5. Cârnați de porc

Conține atât ESBL-/AmpCbildende E. coli cât și Methicillin-resistenter Staphylococcus aureus (MRSA)

6. Pulpă de pui cu piele și os
Conține ESBL-/AmpCbildende E. coli", susține Păun în postarea de pe rețeaua de socializare.

Fără să dea nume: „Mă trezesc și dat în judecată de vreun producător sau sindicat de cărnari"

Gabriel Păun n-a făcut public numele supermarketului și nici n-a dorit să spună despre ce producători e vorba. Motivul? „Este irelevant și apoi mă trezesc și dat în judecată de vreun producător sau sindicat de cărnari care nu își asumă responsabilitatea pentru bombele lor biologice", susține Păun.

„Ideea e că standardele de creștere ale animalelor de fermă sunt la fel de infecte în toată țara. Deci probabilitatea să cumperi carne cu bacterii rezistente și chiar multirezistente la antibiotice este foarte mare în tot timpul anului și la toate produsele", conchide Păun.